

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: brevilleusuasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BGR200XL /A Issue - B13

Breville®

the Panini Grill™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BGR200XL /A

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating the grill for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the grill for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the grill near the edge of a counter top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the grill on a sink drain board.
- Do not place the grill on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the grill at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Always operate the grill on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Always ensure the grill is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The lid and the outer surface will be hot when the appliance is operating.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the appliance is operating and for some time after use.
- Do not place anything on top of the grill when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always remove the plug from the wall outlet and allow to cool if the appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the grill.
- Keep the exterior housing and the nonstick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Refer to care and cleaning
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

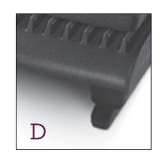
IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway.
- Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW

your Breville product







A. **Floating hinged top plate**
Automatically adjusts to thick or thin meats, seafood, vegetables and sandwiches.

B. **Non-stick cooking plates**

C. **Removable drip tray**
Dishwasher safe.

D. **Angle adjust non-slip feet**

E. **Convenient cord storage in base**

F. **Variable temperature control dial**
Ideal for searing and sandwiches.

G. **Stainless Steel Housing**

H. **POWER and READY lights**
Indicate when the grill is heating or ready to use.

I. **Adjustable grilling height control clip with 7 settings**
To suit open sandwich melts and your grilling preference.

J. **Die cast arms**
For durability and strength.

K. **ON/OFF Switch**

L. **Angled ribbed grill plates**
Drain fat during grilling.

M. **1500 watt element**
For fast heat up and quick searing and toasting.

OPERATING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using your panini grill for the first time.

Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a soft damp cloth. Dry thoroughly.

NOTE

When the grill is turned on and heating for the first time, it may emit a fine smoke haze. This is due to the protective substances on the heating elements. It is safe and not detrimental to the performance of the grill.

The panini grill can be used as a grill for searing meats and vegetables or as a panini press for toasting breads and focaccia. It also features an adjustable height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate.

TO USE AS A GRILL

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet then press the ON/OFF switch to ON.
2. Turn the variable temperature control to SEAR for fast heat up. Allow the grill to pre-heat with the top cooking plate in the closed position until the green READY light illuminates.

NOTE

The green READY light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.

3. During this time, prepare the foods to be cooked. Refer to Grilling Guide (page 14) or Grilling Recipes (page 19). When the grill has preheated, place the foods to be cooked onto the bottom cooking plate. Always place foods towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.



NOTE

Foods may be cooked with the top cooking plate in the open or closed position. Cooking with the top plate closed will create grill marks on both sides of the food.

5. Grilling times will depend on the food being cooked. Refer to Grilling Guide (page 14) or Grilling Recipes (page 19).
6. When the food is grilled, use the handle to open the grill and raise the top cooking plate. Remove food with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.

NOTE

Always allow the grill to pre-heat until the green READY light illuminates.

TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet then press the ON/OFF switch to ON.
2. Turn the variable temperature control to PANINI setting. Allow the grill to preheat with the top cooking plate in the closed position until the green READY light illuminates.
3. During this time prepare the panini. When the Panini Grill has pre-heated, place the panini onto the bottom cooking plate. Always place panini towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini. The top plate must be fully lowered to cook panini.

NOTE

Foods may be cooked with the top cooking plate in the open or closed position. Cooking with the top plate closed will create grill marks on both sides of the food.

5. Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and type of filling used.
6. When the panini is cooked, use the handle to open the grill and raise the top cooking plate. Remove panini with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE

Adjustable height control feature allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your grill to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing. It can also be used for toasting open sandwich melts and snacks where you don't need to apply the weight of the top plate.

1. Turn the variable temperature control to SEAR or PANINI setting and allow the grill to pre-heat until the green READY light illuminates.
2. Place food to be grilled or your panini to be melted on the bottom plate.
3. Move the Adjustable Height Control clip on the right hand side of the grill to the desired height.



4. Slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods or melt ingredients such as cheese. Grilling and toasting times will be a matter of taste. It will depend on the height of the top plate. Also refer to Grilling Guide (page 14) or Grilling Recipes (page 19).

NOTE

The adjustable height control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.

USING THE ANGLE ADJUST NON-SLIP FEET

Your panini grill features extendable feet which are designed to level the bottom plate when cooking foods such as sausages. This ensures the sausages do not roll off the hotplate but still drain the maximum amount of fat while cooking.

Simply flip the feet forward to level the bottom cooking plate, or flip the feet backwards to angle the bottom plate.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

The grill features a variable temperature control dial which allows a variety of foods to be cooked. With the dial set on SEAR the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.



With the dial set on PANINI the temperature is correctly suited to toasting panini.

The variable temperature control dial allows you to select a setting suited to the foods which are being cooked.



GRILLING TIPS

HINTS FOR BEST RESULTS FOR GRILLING MEAT

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill is closed.

RECOMMENDED CUTS	
Beef	• Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
Lamb	• Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
Pork	• Butterfly loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
- Do not over cook meat, even pork is better served slightly pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak.
- When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING GUIDE

Contact grilling is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness. It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

INGREDIENTS	TYPE	COOKING TIME
Beef	Sirloin steak	3 minutes for medium rare, 5–6 minutes for well done.
	Minute steak	1–2 minutes
	Hamburger patties	4–6 minutes
	Scotch fillet	4–6 minutes
Pork	Rib eye steak	4–6 minutes
	Loin steaks	4–6 minutes
	Fillet	4–6 minutes
Lamb	Loin	3 minutes
	Cutlets	4 minutes
	Leg steaks	4 minutes
Chicken	Breast fillets	6 minutes or until cooked through
	Thigh fillets	4–5 minutes or until cooked through
Sausages	Thin	3–4 minutes
	Thick	6–7 minutes
Panini sandwich or foccacia		5–8 minutes or until golden brown
Vegetables sliced ¼” thick	Eggplant	3–5 minutes
	Zucchini	3–5 minutes
	Sweet potato	3–5 minutes
Seafood	Fish fillets	2–4 minutes
	Fish cutlets	3–5 minutes
	Octopus (cleaned)	3 minutes
	Shrimp	2 minutes
	Scallops	1 minute

JUDGING DONENESS

There is an art to determining when your steak, lamb chop or cutlet is cooked to the correct degree of doneness – rare, medium rare, medium, medium well or well done – but it is easily mastered with these handy hints and tips.

NOTE

USDA Recommended Internal Temperatures are as follows:

- **Medium 145°F**
- **Medium Well 160°F**
- **Well Done 170°F**

Rare

Cook for a few minutes per side, depending on thickness. Turn once only. Cook until steak feels very soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a rare steak as 130–140°F (55–60°C).

Medium rare

Cook on one side until moisture is just visible on top surface. Turn once only. Cook on the other side until surface moisture is visible. Steak will be cooked to medium rare when it feels soft with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium rare steak as 140–150°F (60-65°C).

Medium

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn once only. Cook on second side until moisture is visible. Steak will be cooked to medium when it feels springy with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium steak as 150–160°F (65–70°C).

Medium well

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a medium well steak as 160–170°F (70–75°C).

Well done

Cook on one side until moisture is pooling on top surface. Turn and cook on second side until moisture is pooling on top. Reduce heat slightly and continue to cook until steak feels very firm with back of tongs. A meat thermometer will show the internal temperature of a well done steak as 170°F (75°C).

HINTS FOR BEST RESULTS FOR TOASTING SANDWICHES

Bread

The grill is ideal for toasting most types of bread (white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain etc), as well as artisan breads (Focaccia, Turkish bread, baguettes, bread rolls etc). Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain high sugar content will tend to brown quicker.

Fillings

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated. Be careful when biting into paninis and sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

Toasting Bread

The panini grill is ideal for toasting plain breads and Turkish bread, without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jams for a great alternative to standard breads at breakfast.

Fat Free Snacks

Due to the non-stick cooking plates, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.

CARE & CLEANING

for your Breville product

Before cleaning, switch the product off and remove the power plug from the power outlet. Allow your panini grill to cool before cleaning. The grill is easier to clean when slightly warm.

Always clean your panini grill after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.

 ***WARNING***

Do not immerse any part of the grill in water or any other liquid.

CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

Alternatively the drip tray can be cleaned in the dishwasher (top shelf recommended).

DURABLE NON-STICK COATING

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the grill and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

NOTE

The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

NOTE

Do not use spray-on nonstick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

STORAGE

To store your grill:

1. Unplug power cord from the power outlet.
2. Allow the grill to fully cool.
3. Slide the Height control clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the power cord in the cord storage area below the grill.
6. Store on a flat, dry level surface.

NOTE

The storage clip should not be used to clamp down the top plate when food is in the grill.

RECIPES

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon mirin
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons caster sugar
2 teaspoons cooking sake
2 chicken breast fillets, halved lengthways

To serve
Lemon wedges
Steamed rice
Salad of green leaves

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the green READY light illuminates.
2. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
3. Place chicken on preheated grill and allow top plate to gently rest on chicken.
4. Cook for 4–5 minutes until chicken is cooked through.
5. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice.

Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

INGREDIENTS

1 ½lbs (750g) baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Thai style sweet chilli sauce
Juice and zest of 1 lime
1 teaspoon minced garlic
Freshly ground black pepper

To garnish
Lime wedges coriander sprigs

To serve
Lightly steamed vermicelli noodles.

METHOD

1. Pre-heat grill using SEAR setting until the green READY light illuminates.
2. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
3. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.

Remove from grill and serve in a bowl with vermicelli, lime and coriander.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil

2 tablespoons dried tarragon leaves

Freshly ground black pepper

4 Atlantic salmon steaks – weighing approx 6oz (180g) each

To garnish
Lime or lemon wedges

To serve
Steamed baby potatoes

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the green READY light illuminates.
2. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
3. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
4. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
5. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a further 2 minutes to cook through.

Remove from grill and serve immediately with the steamed potatoes.

HOT GINGERED SHRIMP

Serves 4

INGREDIENTS

2.25lb (1 kg) jumbo shrimp, peeled with tails intact

1 teaspoon crushed garlic

¼ cup soy sauce

¼ cup dry white wine

1 tablespoon finely shredded ginger

12oz (350 ml) Thai sweet chili sauce

Wooden skewers, soaked in water

To serve
Steamed jasmine rice

Sautéed Chinese broccoli

METHOD

1. Preheat grill to SEAR temperature setting until the green READY light illuminates.
2. Thread prawns onto soaked wooden skewers approximately 4 per skewer.
3. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on preheated grill and lower top plate, cook for 1 minute or until pink and tender.

Serve with steamed rice and broccoli.

LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

Serves 4

INGREDIENTS

1lb (500g) chicken breast fillets
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoons honey
2 teaspoons sesame seeds
1 teaspoon grated ginger
Wooden skewers, soaked in water

To serve
Steamed basmati rice
Steamed green vegetables

METHOD

1. Pre-heat panini grill using 'SEAR' setting until the green READY light illuminates.
2. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on preheated grill and lower top plate. Allow to cook for 3-4 minutes or until cooked through.
3. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame seeds and ginger.

Remove cooked skewers from grill and serve on a bed of steamed rice and green vegetables. Pour over the lemon and honey sauce over the hot skewers.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de prendre les mesures de précaution qui s'imposent, à savoir:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le gril pour la première fois.
- Afin de protéger les enfants contre les risques de suffocation, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le gril sur le bord d'un comptoir ou d'une table quand il est en opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas le gril sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et évitez qu'il entre en contact avec un four chaud.
- Laissez un minimum de 20 cm (8 po) entre le gril et les murs, les rideaux, les tissus ou tout autre matériau sensible à la chaleur.
- Faites toujours fonctionner le gril sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que le gril est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Le couvercle et le socle sont très chauds quand l'appareil fonctionne.
- Les surfaces accessibles atteindront une température élevée durant le fonctionnement de l'appareil et même quelque temps après.
- Ne déposez aucun objet sur le dessus du gril quand le couvercle est fermé, s'il est en opération ou lorsqu'il est rangé.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Ne nettoyez pas le gril avec des nettoyants caustiques ou des nettoyants pour le four.
- Veillez à ce que le socle et les plaques antiadhésives soient toujours propres. Respectez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret. (Voir la section Entretien et nettoyage).
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommmagés de quelque façon.
- Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Utilisez-le uniquement dans le cadre recommandé dans ce manuel. Un usage inadéquat peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.

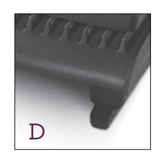
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

G
H
I
J
K
L
M
A
B
C







A. **Plaque supérieure à charnière flottante**
S'ajuste automatiquement à l'épaisseur des viandes, fruits de mer, légumes ou sandwichs.

B. **Plaques de cuisson antiadhésives**

C. **Plateau d'égouttage amovible**
Résiste au lave-vaisselle.

D. **Pieds antidérapants à angle réglable**

E. **Rangement du cordon sous le socle**

F. **Cadran de réglage de température variable**
Idéal pour saisir à feu vif et griller les sandwichs.

G. **Boîtier en acier inoxydable**

H. **Voyants lumineux POWER et READY**
Indiquent que le gril chauffe ou est prêt à être utilisé.

I. **Clip de réglage de la hauteur de grillage avec 7 réglages**
Convient aux sandwichs ouverts ou à votre grillage préféré.

J. **Bras robustes en métal moulé**
Pour plus d'endurance et de durabilité.

K. **Interrupteur marche/arrêt**

L. **Plaques nervurées inclinables**
Pour égoutter les gras de cuisson.

M. **Élément de 1500 watts**
Pour préchauffer rapidement, saisir à feu vif et griller.

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre gril pour la première fois.

Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide et asséchez en profondeur.

NOTE

Lorsque l'appareil est mis en marche et se réchauffe pour la première fois, une légère émanation de fumée peut s'en dégager. Ce phénomème est causé par les substances protégeant les éléments chauffants. Cela est normal et n'altérera en rien le rendement de votre grille-panini.

Votre grille-panini peut servir à saisir les viandes ou les légumes ou comme presse-panini pour griller le pain ou les focaccias. Il est doté d'un contrôle réglagle de la hauteur qui vous permet d'ajuster la plaque supérieure à la position désirée au-dessus de la plaque inférieure.

UTILISATION COMME GRIL

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120V, puis pressez l'interrupteur marche/arrêt à 'ON'.
2. Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' (saisir) pour un réchauffage rapide. Laissez le gril préchauffer en gardant la plaque supérieure abaissée jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.

NOTE

Le témoin READY (prêt) s'illuminera en alternance durant le processus de cuisson, indiquant que la température adéquate est maintenue.

3. Pendant ce temps, préparer les aliments pour la cuisson. Consultez le Guide de grillage (page 35) ou les Recettes (page 40). Lorsque le gril aura préchauffé, placez les aliments sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
4. Rabaissez la plaque supérieure. Cette plaque est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément les aliments. Pour obtenir des marques de grilllage sur les aliments, la plaque supérieure doit être complètement abaissée.



NOTE

Vous pouvez cuire les aliments avec la plaque supérieure en position ouverte ou fermée. Cette dernière position fermée laissera des marques de grillage sur les deux côtés des aliments.

5. Le temps de cuisson dépendra du type d'aliments à cuire. Consultez le Guide de grillage (page 35) ou les Recettes (page 40).
6. Une fois les aliments grillés, ouvrez le gril à l'aide de la poignée et soulevez la plaque supérieure. Retirez les aliments avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de pinces en métal ou de couteaux qui pourraient égratigner la surface antiadhésive des plaques.

NOTE

Laissez toujours le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.

UTILISATION COMME PRESSE-PANINI

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120V, puis pressez l'interrupteur marche/arrêt à 'ON'.
2. Tournez le cadran de contrôle de température variable à PANINI. Laissez le gril préchauffer en gardant la plaque supérieure en position fermée, jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
3. Pendant ce temps, préparez le panini. Après que le grille-panini aura préchauffé, déposez le panini sur la plaque inférieure, toujours vers l'arrière.
4. Rabaissez la plaque supérieure. Cette dernière est munie d'une charnière flottante qui lui permet de presser uniformément le panini. La plaque supérieure doit être abaissée complètement pour cuire le panini.

NOTE

Vous pouvez cuire les aliments avec la plaque supérieure en position ouverte ou fermée. Cette dernière position fermée laissera des marques de grillage sur les deux côtés des aliments.

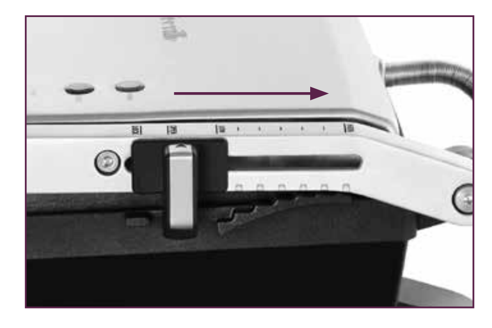
5. Le grillage prendra environ 5 à 8 minutes. Cependant, la durée exacte dépendra de vos goûts personnels et du type de pain ou de garniture utilisé.
6. Lorsque le panini est cuit, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée. Retirez le panini avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de pinces en métal ou de couteau qui pourraient égratiqner la surface antiadhésive des plaques.

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

La fonction de réglage de la hauteur de grillage vous permet d'ajuster la position de la plaque supérieure au-dessus de la plaque inférieure. Vous pourrez ainsi griller des aliments plus délicats comme le poisson ou les pains à hamburger sans les écraser.

Il permet également de griller des sandwichs ouverts sans avoir à appliquer le poids de la plaque supérieure.

1. Tournez le cadran de contrôle de température variable à 'SEAR' (saisir) ou PANINI et laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Placez les aliments à griller ou votre panini sur la plaque inférieure.
3. Ajustez la clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit du gril à la hauteur désirée.



4. Abaissez lentement la plaque supérieure pour qu'elle repose sur la clip de réglage de la hauteur.
5. La plaque supérieure irradiera la chaleur nécessaire pour griller légèrement les aliments ou faire fondre le fromage. Le temps de grillage est une question de goût et dépendra de la hauteur de la plaque supérieure. Consultez le Guide de grillage (page 35) ou les Recettes (page 40).

NOTE

Vous pouvez déplacer la clip de réglage de la hauteur selon l'épaisseur des aliments. Il suffit de la glisser vers l'avant ou l'arrière, le long du bras.

UTILISATION DES PIEDS ANTIDÉRAPANTS INCLINABLES

Votre grille-panini est muni de pieds extensibles conçus pour ajuster le niveau de la plaque inférieure pour la cuisson d'aliments comme les saucisses. Cela les empêche de rouler hors de la plaque et élimine ainsi le maximum de gras de cuisson. Vous n'avez qu'à incliner les pieds vers l'avant pour mettre la plaque inférieure de niveau, ou vers l'arrière pour lui donner un angle.

CADRAN DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE VARIABLE

Votre grille-panini est muni d'un cadran de contrôle de température variable qui permet de cuire une variété d'aliments. Au réglage 'SEAR' (saisir), la température est assez élevée pour griller les viandes ou autres aliments.



À la position PANINI, la température conviendra au grillage des paninis.

Le cadran de contrôle de température variable vous permettra de choisir le réglage approprié aux aliments à griller.



TRUCS DE GRILLAGE

TRUCS POUR RÉUSSIR LE GRILLAGE DES VIANDES

Pour bien réussir le grillage des viandes, choisissez des coupes assez épaisses pour qu'elles soient en contact avec les deux plaques lorsque le gril est fermé.

RECOMMENDED CUTS	
Boeuf	• Contre-filet (New York), croupe, faux-filet et filet
Agneau	• Tranche de gigot, filet, coquilles d'aloyau, côtelettes et cubes
Porc	• Côtelettes papillon, côtes levées, tranches de jambon, filets et cubes

- Les coupes de viande plus coriaces comme le rôti de palette, l'intérieur de ronde, le quartier avant ou la tranche de collet d'agneau peuvent être utilisées. Pour les attendrir, faites-les macérer au préalable dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pendant quelques heures ou toute la nuit.
- Si vous utilisez une recette de marinade ou de la viande déjà marinée, enlevez l'excès de marinade et essuyez la viande avec du papier essuie-tout avant de la placer sur le grille-panini. Le sucre contenu dans certaines marinades peut coller sur les plaques.
- Evitez de trop cuire la viande; même le porc est délicieux lorsqu'il est servi légèrement rosé et juteux.
- Ne coupez pas la viande et ne la piquez pas avec une fourchette durant la cuisson, car les jus qui s'en echapperont la rendront sèche et coriace.
- Pour retirer les morceaux de poisson, utilisez une spatule en plastique résistant à la chaleur.
- Si vous cuisez les saucisses à l'étuvée avant de les griller, vous n'aurez pas à les piquer durant la cuisson.

GUIDE DE GRILLAGE

Le grillage par contact permet une cuisson saine et efficace. Les temps de cuisson ci-après sont approximatifs et peuvent varier selon l'épaisseur des aliments. Il n'est pas recommandé de cuire des steaks avec un gros os comme les T-bone.

INGRÉDIENTS	TYPE	TEMPS DE CUISSON
Bœuf	Bifteck de surlonge	3 minutes pour mi-saignant 5–6 minutes pour bien cuit
	Steak minute	1–2 minutes
	Galettes de hamburger	4–6 minutes
	Faux-filet paré	4–6 minutes
Porc	Faux filet	4–6 minutes
	Bifteck de longe	4–6 minutes
	Filet	4–6 minutes
Agneau	Longe	3 minutes
	Escalopes	4 minutes
	Tranches de gigot	4 minutes
Poulet	Filets de poitrine	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
	Filets de cuisses	4–5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses	Minces	3–4 minutes
	Épaisses	6–7 minutes
Sandwich-panini ou Focaccia		5–8 minutes ou jusqu'à coloration dorée
Légumes tranchés à 1 cm (¼") d'épaisseur	Aubergine	3–5 minutes
	Zucchini	3–5 minutes
	Patate sucrée	3–5 minutes
Fruits de mer	Filets de poisson	2–4 minutes
	Escalopes de poisson	3–5 minutes
	Poulpe (nettoyé)	3 minutes
	Crevettes	2 minutes
	Pétoncles	1 minute

ÉVALUER LA CUISSON

C'est un art de pouvoir déterminer avec précision le bon degré de cuisson d'un steak ou d'une côtelette d'agneau - saignant, rosé, moyen, à point et bien cuit - voici quelques trucs et astuces qui vous aideront à maîtriser cet art.

NOTE

Le département d'agriculture des États-Unis (USDA) a établi la température interne des viandes comme suit:
- Moyen 145°F (65°C)
- À point 160°F (70°C)
- Bien cuit 170°F (75°C)

Saignant

Cuire quelques minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Tourner une seule fois. Cuire jusqu'à ce que le steak soit tendre à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 130-140°F (55-60°C) pour un steak saignant.

Rosé

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Le steak sera rosé lorsqu'il sera tendre à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 140-150°F (60-65°C) pour un steak mi-saignant.

Moyen

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Le steak sera cuit moyen quand il rebondira à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 150-160°F (65-70°C) pour une cuisson moyenne.

À point

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak rebondisse à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 160–170°F (70–75°C) pour une cuisson à point.

Bien cuit

Cuire le steak d'un côté jusqu'à suintement. Tourner et cuire de l'autre côté de la même façon. Abaisser légèrement la température et continuer la cuisson jusqu'à ce que le steak soit ferme à la pression du dos des pinces de cuisine. Un thermomètre à viande indiquera une température interne de 170–185°F (75–85°C) pour un steak bien cuit.

TRUCS POUR RÉUSSIR LE GRILLAGE DES SANDWICHS

Pain

Le gril est idéal pour griller toutes sortes de pain (blanc, entier, grain concassé, blé entier, etc.) ou encore le pain artisanal (Focaccia, turc, baguettes, petits pains, etc.). Le pain aux raisins, les brioches ou tout autre pain à forte teneur en sucre auront tendance à griller plus rapidement.

Garniture

Utilisez des fruits en conserve ou précuits, car les fruits frais produisent beaucoup de jus une fois réchauffés. Soyez prudent lorsque vous consommerez un panini ou un sandwich contenant du fromage, des tomates ou de la confiture, car ces ingrédients retiennent la chaleur et peuvent causer des brûlures s'ils sont consommés trop rapidement.

Grillage du pain

Votre grille-panini est idéal pour griller le pain blanc ou le pain turc, sans garniture ni beurre. Par contre, faire griller une tranche de pain truc nappée de confiture sera une heureuse alternative à votre déjeuner standard.

Collations santé

Grâce aux plaques antiadhésives, vous n'aurez pas à napper vos collations préférées de beurre ou de margarine.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avant le nettoyage, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir. Le grille-panini sera plus facile à nettoyer s'il est encore un peu chaud.

Nettoyez toujours votre grille-panini après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson.

Essuyez les plaques avec un chiffon doux pour dégager les résidus de cuisson. Si les résidus persistent, mouillez-les avec un peu d'eau chaude savonneuse et nettoyez les paques avec une tampon à récurer en plastique.



ATTENTION

N'IMMERGEZ AUCUNE PIÈCE DU GRILLE-PANINI DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Retirez et videz le contenu du plateau d'égouttage après chaque utilisation et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants trop forts qui pourraient endommager la surface du plateau. Rincez et asséchez à fond avec un chiffon doux et propre, puis replacez-le.

Vous pourrez également le nettoyer au lave-vaisselle (plateau supérieur recommandé).

SURFACE ANTIADHÉSIVE DURABLE

La cuisson sur plaques antiadhésives nécessite un minimum d'huile, empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage.

Toute décoloration pouvant apparaître sur les plaques les rendra un peu moins attrayantes mais n'altérera en rien leur rendement.

Pour nettoyer la surface antiadhésive des plaques, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou tout autre nettoyant abrasif. Dégagez les résidus de cuisson à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou d'une brosse de nylon.

NOTE

N'utilisez pas de revêtement antiadhésif en aérosol, car cela pourrait affecter le rendement de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

RANGEMENT

Pour ranger votre gril:

1. Débranchez-le de la prise murale.
2. Laissez-le refroidir.
3. Assurez-vous que les plaques sont verrouillées ensemble en faisant glisser la clip de réglage de la hauteur vers l'avant à la position LOCK.
4. Verrouillez le plateau d'égouttage amovible en place.
5. Enroulez le cordon d'alimentaton dans l'espace de rangement situé sous le gril.
6. Rangez-le sur une surface plate, sèche et de niveau.

NOTE

La clip de réglage ne doit pas être utilisée pour fixer en place la plaque supérieure quand les aliments sont en cours de cuisson dans le gril.

RECETTES

FILETS DE POULET TERIYAKI

4 portions

INGRÉDIENTS

1 c. a soupe de mirin
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à thé de sucre en poudre
2 c. à thé de saké de cuisson
2 filets de poitrine de poulet, coupés en deux sur la longueur

Pour servir:
Tranches de citron
Riz cuit a la vapeur
Salade verte

MARCHE À SUIVRE

1. Régler le grill à 'SEAR' (saisir) et préchauffez jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Mélanger le mirin, la sauce soya, le sucre et le saké. Déposer le poulet dans un plat à cuisson en acier inoxydable et recouvrir de marinade. Laisser mariner 30 minutes.
3. Mettre le poulet sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure pour qu'elle effleure le poulet.
4. Cuire 4–5 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
5. Retirer le poulet et le laisser reposer 5 minutes avant de le servir sur un lit de riz cuit à la vapeur.

Garnir de quartiers de citron et accompagner d'une salade verte.

BÉBÉ POULPE À LA SAUCE CHILI ET À L'AIL

4 portions

INGRÉDIENTS

750g (1,5 lb) de bébé poulpe nettoyé
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de sauce chili thailandaise douce
Jus et zeste d'une lime
1 c. à thé d'ail haché
Poivre noir fraîchement moulu

Pour garnir
Quartiers de lime
Tiges de coriandre

Pour servir
Nouilles vermicelles cuites à la vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Régler le grill à 'SEAR' (saisir) et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Dans un grand bol, mélanger le poulpe, l'huile, la sauce chili, le zeste et le jus de lime, l'ail et le poivre. Bien remuer.
3. Placer la poulpe sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 3 minutes.

Retirer du gril et servir sur un lit de vermicelles garni de lime et de coriandre.

DARNES DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE AU POIVRE ET À L'ESTRAGON

4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de feuilles d'estragon séchées
Poivre noir moulu grossièrement
4 darnes de saumon de l'Atlantique d'environ 180g (6 oz) chacune

Pour garnir
Quartiers de lime ou de citron

Pour servir
Frites ou petites pommes de terre vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Régler le grill à 'SEAR' (saisir) et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Mélanger l'huile et l'estragon ainsi qu'une généreuse portion de poivre noir grossièrement moulu.
3. Brosser les darnes de saumon de chaque côté avec le mélange et placez-les sur le gril.
4. Ajuster la hauteur du gril pour que la plaque supérieure effleure les darnes de poisson.
5. Cuire 2 minutes pour que le poisson soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur. Pour une cuisson complète, prolonger de quelques minutes.

Retirer du gril et servir immédiatement.

CREVETTES PIQUANTES AU GINGEMBRE

4 portions

INGRÉDIENTS

1 kg (2,2 lb) de crevettes géantes pelées, avec la queue
1 c. à thé d'ail écrasé
¼ de tasse de sauce soja
¼ de tasse de vin blanc sec
1 c. à soupe de gingembre finement râpé
350 ml (12 oz) de sauce chili thailandaise douce
Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir
Riz au jasmin cuit a la vapeur
Brocoli chinois sauté

MARCHE À SUIVRE

1. Régler le grill à 'SEAR' (saisir) et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Enfiler les crevettes sur les brochettes (environ 4 par brochette).
3. Combiner le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser le tout sur les crevettes. Placer les brochettes sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 2–3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées et tendres.

Servir immédiatement avec le riz à la vapeur et le brocoli.

BROCHETTES DE POULET AU CITRON ET AU MIEL

4 portions

INGRÉDIENTS

500g (1 lb) de filets de poitrines de poulet
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de miel
2 c. à thé de graines de sésame
1 c. à the de gingembre râpé
Brochettes de bois trempées dans l'eau

Pour servir
Riz basmati cuit a la vapeur
Légumes verts cuits à la vapeur

MARCHE À SUIVRE

1. Régler le grill à 'SEAR' (saisir) et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'illumine.
2. Couper le poulet en fines lanières et l'enfiler sur 8 brochettes. Déposer sur le gril préchauffé et abaisser la plaque supérieure. Cuire 3-4 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
3. Pendant que le poulet cuit, mélanger le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Retirer les brochettes du gril et servir sur un lit de riz et de légumes cuits à la vapeur. Napper de la sauce au citron et au miel.